



## Essen in Salzburg

### Gefülltes Brot

#### Zutaten

- 1 Stück Weißbrotwecken
- 250 g Topfen (20% F.i.T.)
- 250 g Teebutter
- 300 g Schinken
- 4 Stück Essiggurkerl
- 300 g Emmentaler
- 4 Stück hart gekochte Eier
- 1 Stück Roter Paprika
- 1 Stück Grüner Paprika
- 1 EL Kapern
- 1 Stück Zwiebel (klein)
- 1 Becher Crème fraîche
- Senf
- Etwas Paprikapulver
- Pfeffer
- Salz

#### Zubereitung

- Für gefülltes Brot den halbierten Wecken aushöhlen.
- Dann verrühren Sie mit einem Mixer Topfen, Teebutter, Crème fraîche und Gewürze.
- Wurst, Käse, Eier, Gurkerl, Paprika und Zwiebel kleinwürfelig schneiden, um sie in die Topfenmasse einzurühren.
- Gut abschmecken.
- Fest in die Brothälften einfüllen.
- Dann drücken Sie die Brothälften zusammen und wickeln sie in Alufolie.
- Brothälften eine Nacht im Kühlschrank rasten lassen.
- Am nächsten Tag in Scheiben schneiden und servieren.

**Gutes Gelingen!**